



Penne mit Radicchio

Zutaten

(Für ca. 4 Personen)

Salz	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	400 g Penne
100 g Radicchio	4 EL Olivenöl
3 Stiele Thymian	80 g schwarze Oliven
1 Bio-Orange	4 EL Haselnussblättchen oder Walnüsse
1 Zwiebel	

Zubereitung

1. Radicchio putzen, waschen, trocken schleudern und in kurze Streifen schneiden. Thymian waschen, abtrocknen und Blätter von den Stielen zupfen. Orangen abwaschen, trocken tupfen und Schale fein abreiben. Anschließend Orange halbieren und auspressen.
 2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
 3. Penne in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Öl in eine Pfanne geben. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Radicchio, Nüsse, Oliven, Thymian, Orangensaft und -schale zugeben. Alles aufkochen lassen. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen.
 4. Nudeln abgießen und kurz auf Sieb abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben und mit Radicchio-Mix mischen. Auf Tellern anrichten
- Tipp:** Fertige Teller mit etwas Orangenschale und Käse nach Belieben (z.B. Parmesan) bestreut servieren.